



Vinho Regional Alentejano  
Branco 2019



A proposta da Adega Cartuxa para o dia a dia e ocasiões mais informais.  
Foi produzido pela primeira vez em 1992.

### Vinho Regional Alentejano

#### Castas

Antão Vaz, Arinto e Roupeiro

#### Tipo de solo

Granítico

#### Dados analíticos

Álcool (%) - 13,5  
Acidez total (g/l) - 6,1  
pH - 3,17  
Açúcares totais (g/l) - 0,5

#### Vinificação

Produzido a partir das castas Antão Vaz, Arinto e Roupeiro, plantadas nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida. Quando as uvas atingem o estado de maturação ideal, são colhidas e transportadas para a adega, onde se inicia o processo tecnológico, com desengace total e ligeiro esmagamento, prensagem, arrefecimento e clarificação de mosto. A fermentação ocorre em depósitos de aço inox a temperatura controlada de 16°C. Após a fermentação procede-se a filtrações, loteamentos, estabilização tartárica e proteica, filtração final e engarrafamento.

#### Temperatura de Serviço

10°C a 12°C

#### Produtor

Fundação Eugénio de Almeida

#### Equipa de Enologia

**Enólogo**  
Pedro Baptista

**Enólogo Assistente**  
Duarte Lopes